

RECHERCHE DE L'ESPROT

DANS

23609

LES CONSERVES DE SARDINES ET D'ANCHOIS

PAR

M. HENSEVAL.

On substitue fréquemment, dans les conserves, l'esprot à d'autres poissons et particulièrement à la sardine et à l'anchois.

Il est difficile de les distinguer parce que leurs caractères sont tirés de la tête, des nageoires, de l'opercule, des yeux, etc., toutes parties qui n'existent plus dans les poissons mis en conserve.

1. Ce poisson diffère quelque peu des autres par la forme du corps, la couleur, l'aspect général, etc., mais ces caractères ne peuvent servir d'une façon absolue à les distinguer.

2. Il existe sur la ligne ventrale de l'esprot une crête rugueuse formée d'arêtes transversales. On la sent très bien en passant le doigt de la queue vers la tête. Elle est beaucoup plus prononcée chez l'esprot que chez le hareng où elle n'existe que derrière les nageoires ventrales. Elle n'existe pas chez l'anchois et la sardine.